TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela PROGÁS / BRAESI, na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:
1.1 - O(s) produto(s) fabricado(s) pela PROGÁS / BRAESI, é (são) garantido(s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda.
1.2 - Os seguintes componentes: Rolamentos, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves contadoras, resistências, termostatos, relées, borrachas de vedação e outros, não são produzidos pelas empresas PROGÁS / BRAESI e estão excluídos totalmente da garantia.
1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este "Termo de Garantia" devidamente preenchido, e a respectiva Nota Fiscal.
2 - CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:
2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
2.2 – A PROGÁS / BRAESI assegura ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças ou de fabricação, desde que, se constate através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso do mesmo.
3 - NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:
3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e quando se tratar dos componentes citados no item 1.2.
3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela PROGÁS / BRAESI.
3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado ou em decorrência de mal uso.
3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.
3.6 - As normas de segurança não forem observadas.
3.7 - Ocorrer prolongado tempo de inoperância ou armazenagem (acima de 6 (seis) meses).
3.8 - A armazenagem e/ou infra-estrutura forem inadequadas.
3.9 – Quando as instalações elétricas do local onde for instalado o produto, não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica adequada para a instalação do produto.
3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.
3.11 - **A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de D'água, Gás GLP ou Elétricas. "Sendo de total responsabilidade do adquirente do produto".**

4 - CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:
4.1 - A PROGÁS / BRAESI não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo, mas também todas as demais previstas em normas específicas a atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a PROGÁS / BRAESI não tem como prever todas as situações de risco envolvidas.
4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
4.3 – A PROGÁS / BRAESI não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.
5 - FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:
5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à PROGÁS / BRAESI: Neste caso, são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno, sendo sem ônus ao cliente somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: Neste caso, são de responsabilidade da PROGÁS / BRAESI as despesas de deslocamento e estadia do(s) Técnico(s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a PROGÁS / BRAESI, reserva-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.
5.4 - A garantia oferecida pela PROGÁS / BRAESI, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.
5.5 - A PROGÁS / BRAESI reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
N° DA ORDEM DE FABRICAÇÃO:	
MODELO:	
N° DE SÉRIE:	Nº da NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

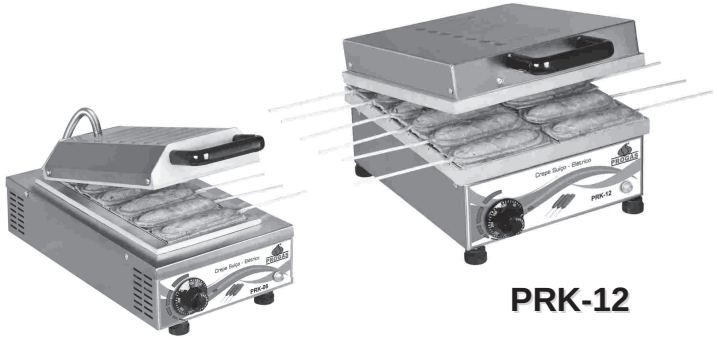
www.progas.com.br
www.braesi.com.br

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.

Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Bairro Desvio Rizzo
CEP 95110.325 - Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone (54) 3209.5800 - Fax (54) 3209.5819
e-mail progas@progas.com.br

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA

MÁQUINA DE CREPES SUÍÇO



PRK-12

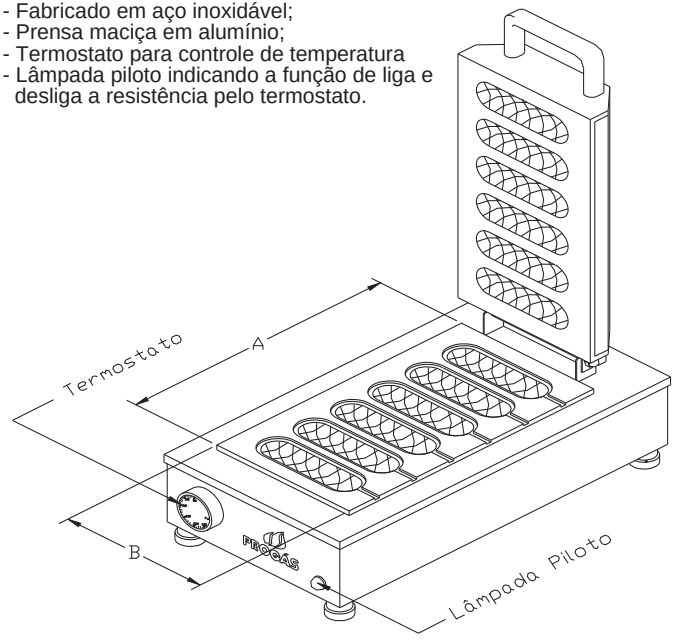
PRK-06

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Progás Indústria Metalúrgica Ltda. , quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os equipamentos para seu maior conforto e satisfação, mantendo em seu plano de trabalho uma **EVOLUÇÃO CONTÍNUA.**

PROGÁS
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Fabricado em aço inoxidável;
- Prensa maciça em alumínio;
- Termostato para controle de temperatura
- Lâmpada piloto indicando a função de liga e desliga a resistência pelo termostato.



Modelo	Profund. A	Largura B	Capacidade de produção
PRK-06	315 mm	170 mm	06- Cavidades
PRK-12	295 mm	275 mm	12- Cavidades

Modelo	Voltagem	Potência Watts	Peso
PRK-06	110V	1800 Ligação em paralelo	7,2 Kg
PRK-06	220V	1800 Ligação em série	7,2 Kg
PRK-12	110V	2000 Ligação em paralelo	9,0 Kg
PRK-12	220V	2000 Ligação em série	9,0 Kg

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

a) Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção em PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
b) Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento;(110/220).
c) Gire o botão do termostato, posicionando-o na temperatura desejada; o controle de temperatura é realizado através do termostato que liga e desliga as resistências automaticamente, mantendo a temperatura desejada.
d) A Lâmpada piloto indica o processo de liga e desliga do termostato.
e) Aguarde aproximadamente 15 minutos para o pré-aquecimento.
f) Faça a limpeza da máquina sempre com uma escova de latão.
g) Unte as formas com margarina utilizando um pincel.
h) Por medida de segurança e eficiência de seu equipamento, é recomendada a ligação do fio terra (2,5 mm). O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água,redes de gás, etc...
i) Seu equipamento está pronto para ser usado.

LIMPEZA

- Não use água ao efetuar a limpeza do equipamento.
- A limpeza deve ser feita com o aparelho desligado e frio.
- Use sempre uma escova de latão e pincel para a limpeza.
- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

RECEITA DE CREPES SUÍÇO

Ingredientes:

RECEITA	RECEITA (Reduzida)
8 - Xícaras (chá) farinha de trigo	3 - Xícaras (chá) farinha de trigo
6 - Xícaras (chá) de amido de milho	2 - Xícaras (chá) de amido de milho
4 - Colheres (sopa) de açúcar	2 - Colheres (sopa) de açúcar
2 - Colheres (chá) de sal	1 - Colheres (chá) de sal
12 - Colheres (chá) de leite em pó	4 - Colheres (chá) de leite em pó
7 - Colheres (chá) de fermento	3 - Colheres (chá) de fermento
10 - Colheres (chá) de queijo ralado	3 - Colheres (chá) de queijo ralado
8 - Ovos	3 - Ovos
1.1/2 - Litros de água	1/2 - Litros de água

MODO DE PREPARO: Coloque no liquidificador todos os ingredientes e bata até ficar uma mistura homogênea.

SUJESTÕES DE RECHEIO: Queijo mussarela, banana com açúcar e canela, doce de leite, goibada, salsicha cozida, camarão, frango, queijo provolone, etc...